



Depuis octobre 2023



Grand Chalons



Contexte et objectifs du projet

Accompagnement des recommandations du programme national nutrition santé (PNNS) par la mise en place d'un programme d'actions ciblé sur les légumes secs, sensibilisation et soutien des acteurs du territoire pour démultiplier le développement d'actions de sensibilisation auprès des publics.

Pourquoi j'y suis allée ?

"La consommation de légumes secs a des bénéfices tant au niveau de la santé qu'au niveau de l'impact environnemental mais ils étaient encore peu présents dans les actions et les outils disponibles."



Ce que le projet a apporté aux bénéficiaires

Un soutien concret aux partenaires : formations et sensibilisation, dégustation, soutien humain aux projets, compilation de documents, création d'outils vers la mise en place d'actions éducatives à destination du grand public.

Ma pépite

Les messages et photos de plats à base de légumes secs envoyés par des collègues et partenaires « j'ai refait tel plat » « j'ai pensé à toi et Otilia ... »

Contact



Référente : Sigolène Murat, diététicienne chargée des projets nutrition

 sigolene.murat@legrandchalon.fr

 03 85 46 14 57

Et la suite ?



Padlet : bit.ly/4ptJreN



Livret de recettes : bit.ly/4pNdaQE

Fiche action

Promotion des légumes secs

Préparation

- Réalisation d'un questionnaire pour faire un état des lieux des connaissances et de l'intérêt pour le sujet.
- Organisation de 5 réunions à destination de différents professionnels et bénévoles



Financement

- Contrat local de santé: volet nutrition

Facteurs de réussite

- Temps de travail de la professionnelle en alternance
- La sensibilisation de façon concrète en faisant déguster les partenaires relais
- La création d'un livret recettes et d'un padlet pour favoriser la diffusion d'informations

Déroulé de l'action

- **Sensibilisation des partenaires relais lors de réunions d'informations et d'échanges** : apport d'informations, réalisation et dégustation de recettes, échanges sur les projets et actions pouvant être mis en place
- **Accompagnement et soutien à la mise en place de projets** : ateliers cuisine, temps d'échanges, stands d'informations, jeux...
- **Sensibilisation des habitants des quartiers prioritaires de la ville lors de différentes actions** : atelier cuisine et réalisation de buffets sains, stands d'informations, dégustations, jeux pédagogiques.
- **Sensibilisation des cuisiniers de restauration collective en régie directe** : réunion d'informations et d'échanges et diffusion d'idées recettes
- **Recensement des outils existants, création d'outils et réalisation d'une caisse pédagogique** : jeu de l'oie, livret recettes, jeux sensoriels, padlet ressources

Bilan

- 37 professionnels sensibilisés
- 13 projets soutenus en 2024
- 200 participations d'habitants des quartiers prioritaires
- Création d'une mallette outils : 1 jeu de l'oie, 1 livret recettes, des jeux sensoriels, affiches...

Perspectives

- Poursuite du soutien des projets des partenaires avec les ressources humaines internes disponibles, le prêt d'outils, la diffusion du livret recettes.

